35e Année. — Tome LXIX. N° 1792 Paris, 1er Novembre 1928

REVUE DE VITICULTURE

VISITE AUX CHASSELAS DE LA GARONNE

En septembre dernier, l'organisation de la « Semaine du Chasselas », à Moissac, a déterminé un grand nombre d'acheteurs et de viticulteurs à se rendre sur place pour se renseigner sur les conditions de production et de vente des raisins de table dans le Bassin de la Garonne.

Les services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, en collaboration avec la Compagnie du Nord et les Chemins de fer de l'Etat belge, ont eu l'excellente idée de convier à une mission d'études dans les régions de production, des négociants, mandataires ou commissionnaires, dans le but de faciliter leurs relations avec les producteurs et les expéditeurs. Ces visiteurs, au nombre desquels nous avons eu le plaisir de nous trouver, venaient surtout des départements septentrionaux et de la Belgique ; pourtant, quelques représentants des départements bretons figuraient dans notre troupe.

En cours de route, d'autres missions venues de Suisse et d'Allemagne, conduites par des représentants des services commerciaux du Midi et du P.-L.-M., de l'Etat et des réseaux d'Alsace et de Lorraine se joignirent à nous.

Le programme de cette mission de quatre jours comportait la visite des principaux centres de production du *Chasselas doré de la Garonne* : Agen, Port-Sainte-Marie, Montauban et Moissac. Il était agrémenté de réceptions et de banquets et d'excursions en auto-cars à la Pouleille, Fourtic, Bazens, à Nohic, à Cazes-Mondenard, Lauzerte, Durfort. De nombreuses visites aux maisons d'expéditeurs de ces centres commerciaux aux gares d'expédition et les séances de la semaine du Chasselas (Exposition, distribution des récompenses), ainsi que les marchés d'Agen, Cazes-Mondenard et Moissac complétaient cette étude fort bien préparée par M. Poher, ingénieur agronome, ingénieur des services commerciaux de la Compagnie Paris-Orléans, aidé de ses dévoués collaborateurs, MM. Campan et Olivier, ingénieur agronome.

La culture du chasselas s'est développée considérablement dans la vallée de la Garonne, à côté de celle des fruits à noyau, depuis cinquante ans environ. Elle représente une source très importante de richesses et de trafic pour toute cette partie du Sud-Ouest. Cette culture « extensive », si on la compare à celle des vignes en espalier et en cordons de Thomery (Seine-et-Mar-

ne), s'étend sur une bande de plus de cent kilomètres de long parcourant, avec la Garonne, les départements du Lot-et-Garonne et du Tarn-et-Garonne. Les terrains argilo-calcaires sur lesquels les anciennes vignes de chasselas avaient été phylloxérées, furent replantés en plants greffés sur Riparia-Gloire, moins souvent sur Rupestris du Lot, plus tard sur hybrides de Riparia × Rupestris et enfin, sur de faibles étendues, sur hybrides à sang Berlandieri, qui conviennent particulièrement bien à ces sols.

Fig. 5.546. — Culture de Chasselas et Muscat en coteau chez M. Sicard, à Port-Ste-Marie. Téléferrique et panier pour la descente du raisin.

Les cépages greffés sont, dominant de beaucoup, le Chasselas doré, puis les Chasselas rose et violet, l'Œillade (Calabre ou Poupe de Crabe), le Frankenthal, le Muscat de Hambourg et le gros Colman, ces quatre derniers pour fournir des raisins de table noirs. On ne fait pas ici de distinction entre le Cinsaut et l'Œillade et c'est ce dernier nom qui est généralement adopté, contrairement à l'opinion exprimée par M. Prosper Gervais dans l'Ampélographie Viala et Vermorel (1).

Ces vignes de plein vent sont généralement conduites à taille Guyot, avec des rangs de fil de fer espacés d'un mètre cinquante au moins, la distance sur le rang atteignant parfois deux mètres. Les vignes que nous avons revues en 1928 étaient parfaitement propres et bien tenues, d'un bel aspect végétatif ; seuls les Vers de la grappe montraient leurs ravages dans certains vignobles insuffisamment défendus. Nous avons pu parcourir un asez grand

(1) Voir Tome VI, page 322, article Cinsaut.

nombre de vignobles au moment de la récolte (20-23 septembre). La plupart des fruits étaient ensachés et même les grappes primitivement dégagées de leurs feuilles protectrices et ensachées étaient préservées de l'action trop brûlante du soleil par des toiles attachées comme écran vertical tout le long des rangées. On évite en même temps l'action de la grêle. Ces vignobles, choisis parmi les mieux tenus, étaient ceux de MM. Mourcau, à Saint-Laurent ; Sicard, à Port-Sainte-Marie ; Sansac, à Bazens ; Sol, à Beausoleil ; Blanc, aux

Fig. 5.547. — Toile relevée, montrant les grappes de Chasselas ensachées qu'elle protège. Chez M. Sol, à Beausoleil.

Lebrats ; Maurel, à Cazes-Mondenard ; Latour, à Lauzerte, et M. Lapoujade, à Durfort.

Nous avons donné précédemment les titres du film que le Ministère de l'Agriculture a fait prendre dans cette région, sous notre direction, avec la bonne collaboration de M. François Charmeux (1). Les membres de la mission, qui ont d'ailleurs assisté à la projection du film du chasselas de plein air, à la fin de leur voyage, avec les commentaires de M. Charmeux, ont pu voir différentes scènes de la récolte (grappes encore ensachées coupées avec tout le sarment porteur), du transport, de l'emballage et de la conservation qui figurent dans ce film. La technique très poussée de ces deux dernières opérations leur a été présentée chez les expéditeurs importants des principaux centres : MM. Dubos, Naissant, Salis, Bouteau, Gillis, Carbonnel, Hebrard ; Mme Pey-

(1) Voir *Revue* n° 1737, page 229.

bernat, Mlle Laffargue, à Agen ; M. Sicart, à Port-Sainte-Marie ; Mme Poutansant, MM. Deleau, Gaston Méric à Montauban, et tous les gros expéditeurs de Moissac. Un important fruitier fut visité à Durfort.

La visite du marché de cette dernière ville, si pittoresque, si animée, si bien organisée par la municipalité, à la tête de laquelle se trouve M. Delthil, sénateur, a été véritablement le *clou* de ce voyage. Ce marché devient plus important chaque année et les vues prises il y a deux ans sont déjà archaï-

Fig. 5.548. — La mission dans le très beau vignoble de M. Maurel, à Cazes Mondenard, Bas-Quercy.

ques ; il est vrai que l'année 1928 était particulièrement favorable et que les producteurs amenaient des raisins à la fois abondants et parfaitement sains. Mais l'ordre, la rapidité dans les arrivages et les transactions, cette discipline qui permet d'économiser le temps de tous, font du marché de Moissac un modèle qu'il faut citer.

Ce voyage si fertile en enseignements a compris aussi des visites fort instructives aux usines de conserves de Montauban, aux cultures de pêchers de M. Moureau, à Saint-Laurent, près Port-Sainte-Marie, et au superbe domaine de Soumachès, à Nohic, à M. Eugène Rouart, où 20.000 pêchers, de 150 variétés différentes, sont conduits en hautes tiges ou en cordons ; cette création audacieuse fait honneur au distingué président de l'Office régional agricole du Sud-Ouest.

La réussite de cette mission d'études est d'abord due aux organisateurs, aux services commerciaux de la Compagnie d'Orléans qui multiplient les occasions

d'augmenter la production, le trafic et le transit du réseau. Elle est aussi imputable à l'aide empressée qu'ils ont trouvée auprès des municipalités, des directeurs de services agricoles, MM. Demarty et Mahoux, au talent du Président d'honneur de la mission, M. le sénateur Fernand Faure, à l'activité et au dévouement du Président, M. Albert Hauwelle, de Lille, assisté de MM. Coupireau, de Paris, et Wygaerts, de Bruxelles.

La presse était représentée par M. Eugène Marre, directeur du *Cultivateur*

Fig. 5.549.— Culture de Chasselas et d'arbres fruitiers (pêchers) avec cultures intercalaires d'artichauts, chez M. Moureau, à Saint-Laurent, près Port-Ste-Marie.

du Sud-Centre ; par M. Peyranne, du *Progrès agricole* de Toulouse ; par M. O. Brugeau, rédacteur en chef de « Le Terroir », Bulletin de la Fédération agricole du Haut et Bas-Quercy (fédération présidée par M. Garric) et par la *Revue de Viticulture.*

Le Comité de la Semaine du Chasselas était présidé par M. le Dr Rouanet.

Un important banquet, présidé par M. Chappaz, inspecteur général de l'Agriculture, délégué du Ministre, a réuni tous les visiteurs et leurs hôtes à l'hôtel du Luxembourg, à Moissac, couronnant dignement ce beau voyage au pays du Chasselas doré de la Garonne.

P. Marsais,

Ingénieur agronome.

OU DONC LA SOLUTION ?

Dans un vieux manuscrit anonyme du xve siècle, trouvé à Hambourg, écrit certainement par un Français, « l'ami des hommes », je lis ceci : « Aimez, honorez l'agriculture : c'est le foyer, ce sont les entrailles et les racines d'un Etat. » Rien de plus exact ; cette maxime est celle qui, cinq siècles plus tard, doit être exprimée encore avec plus de force et de conviction.

Oui, jeunes Français, qui avez quelques attaches au sol de France, aimez cette terre, la plus belle, la plus fertile et la plus riche du monde ; soyez fiers de la profession d'agriculteur, elle doit être la pus admirée et la plus respectée. La terre est, au point de vue économique, notre plus grande richesse, au point de vue moral, notre plus grande force de relèvement. A la campagne, surtout, les familles nombreuses peuvent se développer et perpétuer les traditions nationales qui ont fait notre force. Aussi les Pouvoirs publics ont-ils la lourde charge de soutenir l'agriculture et de la faire apprécier. Ils s'y efforcent, mais sans résultats bien apparents, en ce qui concerne la moyenne et la petite propriété, le travailleur agricole.

La grande propriété a surtout profité des découvertes scientifiques et de l'enseignement donné dans les différentes écoles d'agriculture : c'est d'ailleurs un des rôles de la grande propriété d'expérimenter et de mettre au point les méthodes nouvelles. Par ricochet, naturellement, la moyenne et la petite propriété suivent, peu à peu, les exemples donnés ; à notre époque, ce n'est pas suffisant.

Les jeunes gens, c'est bien naturel, cherchent, de plus en plus, à améliorer leur situation et à augmenter leurs ressources. Or, il est maintenant admis, dans les milieux ouvriers, que la carrière de cultivateur, de travailleur agricole est inférieure aux autres carrières, plus ingrate et plus pénible. Ce sophisme, comme d'ailleurs toutes les idées fausses, est généralement accepté sans aucun contrôle. De là l'angoissante désertion des campagnes souvent traitée dans cette Revue. Ce fait constaté, indiscutable comme tous les faits, ne peut surprendre ceux qui suivent, depuis une trentaine d'années, l'évolution des idées dans les campagnes.

La jeunesse laborieuse des campagnes aurait besoin d'être conseillée et instruite par des hommes de métier, qui la dirigeraient dans la voie des progrès culturaux, afin de la « stabiliser » à la campagne, en lui fournissant les moyens de s'y faire une situation enviable et en rapport avec les besoins de notre époque. Il n'en est malheureusement pas ainsi. L'instruction, l'éducation données, non intentionnellement, sans y prendre garde, détournent plutôt de la terre. Les brevets, stimulants utiles, qui permettent de classer les adolescents de façon à pousser plus loin les mieux doués intellectuellement, « étourdissent » enfants et parents. Ceux qui passent le brevet élémentaire se croient généralement appelés à un avenir nouveau ; ceux qui échouent,

classés charitablement par leurs camarades plus favorisés « bons seulement à travailler la terre », sont humiliés, et, souvent, décrètent, dans leur for intérieur, de quitter, le plus tôt possible, cette terre si peu appréciée. Les programmes scolaires doivent être, en partie, rendus responsables de la désertion des campagnes.

L'instruction, je l'ai souvent exposé, est maintenant indispensable pour celui qui cultive le sol et qui veut en retirer les avantages qui lui sont dus. Un brevet simple de notions préparatoires à un apprentisage agricole, à l'usage des jeunes campagnards, devrait être institué. On démontrerait ainsi à l'enfant, en l'entretenant souvent des questions agricoles, que le métier d'agriculteur est un art qui nécessite une instruction technique des plus approfondie ; l'obtention du brevet stimulerait aussi l'amour-propre de beaucoup. J'irai plus loin : ce brevet devrait être récompensé par une prime facilitant l'apprentissage agricole proprement dit ; ensuite, ceux qui auraient brevet agricole scolaire et certificat d'apprentissage agricole devraient pouvoir obtenir engrais, machines, semences sélectionnées avec une ristourne établie à cet effet. Ce serait, pour eux, un droit à faire valoir et non une faveur à solliciter.

La loi Loucheur pourra rendre des services dans les centres urbains, elle ne s'étendra pas plus loin. De bien des côtés, on m'écrit : « A quand la loi Queuille ? » Loi favorisant l'enseignement des fils des cultivateurs, préparant l'intensification des cultures et l'assainissement du cheptel français ; loi sociale, avant tout, améliorant le sort des chers paysans de France, la moelle et le nerf de la prospérité nationale. M. Queuille a souvent cherché à prendre des mesures favorables aux agriculteurs, mais c'est un projet d'ensemble que l'on attend de sa bienveillante sollicitude pour nos campagnes.

Dans un important discours, prononcé au mois de mai dernier, je crois, M. P.-E. Flandin, examinant le rôle de la prochaine législature, énumérait un programme détaillé de réalisations à l'usage des citadins et disait, sans les préciser, que des avantages devront être accordés aux ruraux en contre-partie de ceux dont bénéficieront les citadins.

Ces avantages doivent être nombreux, bien spécifiés, complets et décisifs : là, seulement, est la solution de la crise que nous traversons et qui s'accentuera, de plus en plus, si les mesures prises ne sont pas en complète harmonie avec les aspirations paysannes.

GEORGES RABAULT.

LA PLUIE COLOREE DU 30 OCTOBRE 1926

Pour notre numéro du 14 juillet 1927, un de nos correspondants nous avait envoyé une petite note sur la pluie colorée du 30 octobre 1926 dans l'Yonne. Nous reproduisons la communication suivante que nous avait adressée M. Rousseaux, comme étant le résumé d'une conférence qu'il fit à la séance du

6 février 1927 à la *Société des Sciences de l'Yonne*, d'un article paru sous sa signature dans le numéro du 14 mai.

(N. D. L. R.)

Cette pluie tenait en suspension de très fines particules terreuses, formant des taches de boue là où elles tombaient. Une grande partie de la France en subit les effets. On a émis l'opinion que ces boues provenaient soit de poussières volcaniques, soit de sables du Sahara. L'analogie des conditions météorologiques qui régnaient au moment de ces pluies et aux moments de pluies antérieures dont l'origine était bien démontrée, s'accorde avec l'analyse pour les faire considérer comme de provenance africaine.

Dans deux communications à l'Académie des Sciences (C. R., 1870, pages 1043 et 1369), Tarry a admis que les pluies de poussières et celles dites « de sang », de même que les chutes de neige rouge, observées parfois dans le sud de l'Europe, sont dues aux sables du Sahara qu'un vent impétueux amène jusqu'en Europe. Il dit l'avoir démontré en étudiant trois de ces pluies tombées en Sicile, les 10 et 24 mars 1869 et le 14 février 1870. L'examen des conditions météorologiques dans lesquelles elles s'étaient produites lui ont permis d'exposer de la façon suivante la marche du phénomène : des cyclones ou tourbillons atmosphériques, accompagnés de violentes tempêtes et d'une forte dépression barométrique à leur centre, se forment tout d'un coup au Nord de l'Europe et se dirigent rapidement vers l'Afrique. Là, ils produisent dans le Sahara de véritables tempêtes de sable, qui soulèvent des quantités énormes de sables du désert jusque dans les régions les plus élevées de l'atmosphère. Dans la zone des tropiques, ils trouvent des conditions atmosphériques toutes différentes. Ils éprouvent alors invariablement un mouvement de recul qui les fait revenir vers le Nord. Ils retraversent donc le Sahara en sens inverse, y soulèvent de nouvelles masses de sable mobile, qu'ils amènent en Europe.

Or, nous trouvons des observations qui cadrent avec les explications de Tarry pour d'autres pluies du même genre, comme pour celle du 30 octobre 1926. Lors d'une pluie de poussières tombée le 10 mars 1901 en Tunisie, en Sicile, en Italie et jusqu'en Allemagne (pluie sèche, c'est-à-dire non accompagnée de chute d'eau), notre regretté collègue Bertainchand, ancien Directeur de la Station agronomique de Tunis, a relevé, trois jours avant la chute des poussières atmosphériques tombées à Tunis, une baisse barométrique de 756 mm. à 748. Le cheminement des poussières avait été plus lent que l'onde atmosphérique, ce qui est un phénomène normal.

Il est intéressant de noter que des dépressions barométriques ont précédé également la chute de la pluie colorée du 30 octobre 1926. M. Bidault de l'Isle a relevé, sur les appareils enregistreurs de son Observatoire de La Guette (Yonne), une dépression de 25 mm. le 25 octobre (760 mm. à 735), puis, après que la pression était redevenue normale, une nouvelle chute le 29, qui la faisait tomber de 756 mm. 6 à 732 mm. C'est la tempête marquant la fin du cyclone, par vent du Sud, qui a apporté, le 30 octobre, la pluie colorée dans nos régions.

Ainsi, en rapprochant ces documents météorologiques, nous constatons, pour la pluie de 1926 comme pour les pluies antérieures, des dépressions barométriques les précédant selon la théorie de Tarry.

Examinons maintenant la composition de ces différentes pluies.

L'étude chimique des particules faite avec le concours de Mme Chégut, ingénieur agronome, préparatrice à la Station agronomique, est consignée dans le tableau ci-dessous :

Matières organiques	10,65
Silice (Sio^2)	41,85
Oxyde de fer (Fe^2O^3)	8,20
Alumine (Al^2O^3)	13,50
Carbonate de chaux (Co^3 Ca)	22,50
Sulfate de chaux (SO^4 Ca)	1,40
Corps non dosés (par insuffisance de l'échantillon, manganèse, phosphates, magnésie, etc.)	1,9

Il s'agit, aussi bien pour les pluies antérieures que pour celle de 1926, de sable fin, mélangé d'argile et de carbonate de chaux, incrustés d'oxyde de fer ; l'ensemble des éléments ci-dessus formant la presque totalité des échantillons. Si les substances précitées sont de même nature dans tous les cas, leur proportion centésimale diffère : les poussières de Tunis sont plus riches en silice et moins riches en argile et en carbonate de chaux que celles de la même pluie tombée à Palerme et que celle du 30 octobre 1926. Ces différences s'expliquent parfaitement : d'une part, les éléments enlevés au désert africain se déposent par ordre de densité, les parties les plus grossières et les plus lourdes, qui sont les plus riches en silice, tombent plus ou moins près du lieu d'origine, tandis que les particules argileuses et calcaires plus légères sont entraînées plus loin ; d'autre part, les cyclones qui ont soulevé ces éléments aux diverses époques ne sont pas forcément passés au même point. D'ailleurs, pour divers échantillons d'une même pluie colorée, quelques différences de composition centésimale peuvent se produire suivant la façon dont les échantillons ont été prélevés.

Il n'en est pas moins vrai que leur composition générale est pratiquement semblable.

Telle est la conclusion à laquelle on arrive également en interprétant les analyses minéralogiques effectuées sur la pluie de Tunis et sur celle de 1926, par M. Cayeux, le savant professeur de Géologie et de Minéralogie au Collège de France et à l'Institut Agronomique.

« L'échantillon, dit M. Cayeux, réalise les caractères d'une poussière typique. » Les éléments en très forte majorité mesurent moins de 5 centièmes de millimètre ; les plus petits n'atteignent pas 1 centième de millimètre et le plus gros observé dépasse de très peu un demi-millimètre. Aucune trace de classement n'est visible. Les principaux éléments sont les suivants : quartz ; calcite ; complexes argilo-quartzeux minéralisés par de l'oxyde de fer, muscovite, ma-

gnétite, anatase, rutile, tourmaline, zircon, etc. Aucun organisme à test calcaire n'est visible. Par contre, il existe une proportion très appréciable de valves de diatomées (algues microscopiques riches en silice), de rares spores et débris de tissu végétal indéterminables. Presque tous les matériaux ont un reflet ocreux. »

Si l'on compare cette analyse avec celle des poussières de Tunis, on est frappé de la similitude de leur ensemble.

On doit donc considérer celles qui ont coloré la pluie de 1926 comme de même nature chimique et minéralogique que celle des pluies antérieures, dont l'origine saharienne avait été démontrée.

Il ne faut pas, d'ailleurs, trouver singulier que des sables africains aient été transportés à de telles distances. Des exemples analogues ne manquent pas : les cendres du Vésuve, en 427, ont été chassées jusqu'à Constantinople ; celles des volcans de l'Islande, en 1875, sont venues tomber dans les rues de Stockholm, après un parcours de 1.900 kilomètres ; les poussières d'alizés, issues du Sahara, s'étendent jusqu'au milieu de l'Océan Atlantique ; la pluie du 10 mars 1901, également d'origine saharienne, est parvenue jusqu'en Allemagne.

On conçoit donc que le vent des derniers jours d'octobre 1926, qui a soufflé du Sud avec une violence et une vitesse exceptionnelles, ait transporté des sables africains jusque dans nos régions.

Eugène Rousseaux,
Directeur de la Station agronomique d'Auxerre.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation vinicole du Carcassonnais (O. S.). — Etiquetage des vins mousseux (M. D.). — Protection des appellations d'origine en Esthonie (M. D.). — Le régime des vins de raisins secs et les négociations franco-grecques (M. D.). — Marine nationale : Adjudication à Cherbourg. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Dans notre région, nous avons une température d'automne idéale pour « l'aoûtement » du bois. Les journées sont chaudes avec un soleil brillant. Les plantations de l'année se fortifient. Certaines qui avaient un peu souffert de la sécheresse en été se développent, ce qui permettra de les greffer au printemps.

On commence à tailler long, pour pouvoir labourer et employer les fumiers et engrais à lente décomposition.

Il faudrait pourtant des pluies pour permettre de creuser les fosses destinées à mettre les racinés de remplacement. Dans certains terrains de coteaux ou argileux, on ne peut pas procéder à ce travail à cause du terrain sec.

Il est bon de creuser les fosses lorsque les vignes sont encore garnies de feuilles, pour bien reconnaître les ceps qui sont à remplacer. De plus, il est nécessaire de laisser les trous ouverts exposés aux intempéries, pour que la terre d'où l'on a retiré une vieille souche s'assainisse. Il serait même utile de répandre de la chaux dans le trou et sur la terre qu'on a retirée.

Au chai, on commence à soutirer les premiers vins faits, pour les séparer des grosses lies. L'absence de vent du Nord et de froid fait que certains vins

ne sont pas encore bien clarifiés ; mais les premiers temps secs avec abaissement de température favoriseront cette clarification, parce que les vins sont sains.

Nos marchés vinicoles continuent à être très fréquentés par les propriétaires viticulteurs désireux de se tenir au courant des transactions et des offres faites par le commerce.

Des négociants en vins du dehors et des représentants de grandes maisons d'alimentation de Paris et du Centre, viennent aussi dans les marchés se rendre compte de la situation et tenter quelques bonnes affaires à réaliser. Ils se rendent compte que la propriété résiste et font quelques achats de peu d'importance sur des échantillons qui leur sont soumis par des courtiers.

On continue à acheter à l'hectolitre en tenant compte du degré, de la couleur, du bouquet.

Les prix varient de 135 à 150 fr. les vins de 8 à 9°, de 150 à 175 de 9 à 10°. — E. F.

Situation vinicole du Carcassonnais. — Les vendanges sont complètement terminées dans le Carcassonnais et dans le Limouxin.

Elles se sont passées dans d'excellentes conditions, par un très beau temps, et elles ont été plus abondantes qu'on ne l'espérait il y a un mois.

Après la sécheresse des mois de juillet de d'août, on craignait que les vignes donneraient peu, car à la fin du mois dernier, l'aspect de quelques-unes était inquiétant ; les grains étaient petits et sur les coteaux les feuilles tombaient lamentablement.

Il est tombé heureusement quelques pluies bienfaisantes vers la mi-août. Elles ont fortement amélioré l'état des vignes.

Les premiers vins vendangés, un peu trop tôt, manquaient d'alcool ; mais lorsqu'on a eu bien laissé mûrir les raisins, on a obtenu du vin ayant un degré alcoolique de plus que ceux de l'an dernier.

Nous avons vu aux environs de Carcassonne des aramons donnant des vins de 12 à 13 degrés.

Ces vins sont très jolis, car presque aucune maladie n'a ravagé les vignes cette année. Pas de Mildiou, très peu d'Oïdium, il n'y a eu que la troisième génération de l'Eudémis qui a fait quelques dégâts dans certains tènements.

On espère qu'il y aura dans l'Aude cette année environ six millions d'hectolitres de vin, alors que l'an dernier nous n'en avons pas eu cinq millions.

Le stock restant à la propriété était au moment des vendanges peu important ; il n'arrivait certainement pas à plus de 100.000 hectolitres.

Le prix des vins a baissé depuis un mois. Alors qu'on avait fait avant les vendanges pas mal d'achats sur souches à 18 et 19 francs le degré hectolitre, on n'offre aujourd'hui pour les vins faits et à garder que 17 ou 18 francs. Aussi se fait-il peu d'affaires. La propriété résiste à ces prix et le commerce veut, avant de se lancer dans les achats, voir quelle sera l'importance de la nouvelle récolte. — O. S.

Etiquetage des vins mousseux. — Un décret, paru au *Journal officiel* du 28 août dernier, réglemente l'étiquetage des vins mousseux, aux fins de sauvegarder l'appellation d'origine « champagne ».

Il dispose, notamment, dans son Titre premier, réservé aux vins mousseux préparés par la méthode champenoise, ou produits en cuve close, que l'emploi de toute dénomination, dérivé du mot « champagne » pour les vins n'ayant pas droit à la dite appellation, est interdit sous quelque forme que ce soit (sur les récipients et emballages, — sur les étiquettes, capsules, etc, — dans les papiers de commerce) (article premier).

D'autre part, la mention « Méthode champenoise » peut être employée pour les vins rendus mousseux par la fermentation naturelle en bouteilles. La dimension des caractères est soigneusement réglementée.

Les vins mousseux préparés par fermentation naturelle en récipients autres que des bouteilles ne pourront être mis en vente que dans des bouteilles revêtues d'étiquettes portant la mention : « Vin mousseux produit en cuve clo-

se ». Les caractères de cette mention doivent être conformes aux prescriptions réglementaires (article 2).

Un délai de 3 mois, à dater de la publication du présent règlement, est accordé aux intéressés pour écouler les bouteilles de vins mousseux préparés par la méthode champenoise ou produits en cuve close, et revêtus d'étiquettes non conformes aux prescriptions précédentes.

Le Titre II du présent décret est relatif aux dispositions relatives à tous les vins déclarés avec appellation d'origine.

Les déclarations d'origine effectuées par application de l'article 11 de la loi du 6 mai 1919 devront contenir, pour chaque appellation revendiquée, les indications suivantes :

— Origine géographique des vins récoltés ou des vendanges d'achat ;
— Cépages dont ils proviennent ;
— Quantités auxquelles l'appellation est donnée.

En application du décret précédemment analysé, une circulaire parue au *Journal officiel* du 6 septembre dernier, insiste, en les précisant, sur les conditions matérielles d'apposition des étiquettes sur les bouteilles : en ce qui concerne les vins rendus mousseux par le procédé connu sous le nom de « Méthode champenoise » (Titre I du décret), et n'ayant pas droit à une appellation d'origine, ils devront, d'abord, porter la mention « vin mousseux » imposée par la loi du 6 mai 1919 et par le décret du 19 août 1921 ; d'autre part, la mention « Méthode champenoise » pourra être indiquée, mais non obligatoirement sur ces mêmes étiquettes. Mais, pour éviter que cette dernière indication ne soit génératrice d'abus, le décret précédemment analysé indique la grandeur des caractères typographiques devant constituer cette mention. La circulaire explique cette réglementation en disant que, grâce à elle, seront évitées les ventes de champagne n'ayant pas droit à cette appellation.

En ce qui touche aux vins rendus mousseux par fermentation en récipients autres que des bouteilles (Titre II du décret), la circulaire susvisée donne certaines précisions complémentaires intéressantes : il s'agit ici de la préparation des vins mousseux en grands vases clos. Les bouteilles contenant ces vins ne pourront être mises en vente qu'avec la mention « vin mousseux produit en cuve close ». Cette indication pourra ne pas être disposée sur une même ligne, mais aucune mention intercalaire ne devra y figurer : à cet effet, le décret dispose que les mots « produits en cuve close » pourront être inscrits immédiatement au-dessous des mots « vins mousseux » et leurs caractères devront être de dimensions au moins égales au tiers des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

En outre, le délai de trois mois accordé aux intéressés pour se conformer à la loi, ne vise que les caractères typographiques. Pour toutes les autres dispositions, depuis le 1er avril 1928, les agents de la répression des fraudes sont autorisés à dresser des procès-verbaux dans les cas d'inexécution de la loi.

D'autre part, le décret du 19 avril 1928 ne modifie en rien la législation en vigueur en ce qui concerne l'obligation pour tous les vins rendus mousseux par fermentation naturelle et n'étant pas vendus avec une appellation d'origine, de porter la mention « vins mousseux », et pour tous les vins rendus mousseux par addition de gaz carbonique, de porter la mention « vins mousseux gazéfiés », en caractères très apparents. Le décret en question n'a donc fait qu'indiquer comment cette mention obligatoire « vins mousseux » pouvait ou devait être complétée en ce qui concerne les deux catégories de vins mousseux ci-dessus indiquées : « Vins mousseux, méthode champenoise », « Vins mousseux produits en cuve close ».

Enfin, le décret du 21 août 1928 précise quel doit être le contenu des déclarations d'appellation d'origine que les récoltants effectuent par application de l'article 11 de la loi du 6 mai 1919 : il est nécessaire, en effet, explique la circulaire, afin que la loi puisse jouer pleinement, que le déclarant fasse connaître exactement l'origine exacte des vins auxquels il entend donner une appellation d'origine : terrain, encépagement, indication des quantités de vins auxquelles sont respectivement appliquées les différentes appellations revendi-

quées, sont autant de renseignements qui devront figurer dans les déclarations de récolte par lesquelles des appellations d'origine seront revendiquées.

Il est rappelé, enfin, dans cette même circulaire, que les relevés de déclarations de récolte, envoyés à l'administration de l'Agriculture, en vue des publications réglementaires, devront être inscrits aussi clairement que possible pour en faciliter le dépouillement. — M. D.

Protection des appellations d'origine en Esthonie. — On nous informe que des pourparlers sont actuellement engagés avec l'Esthonie pour modifier la convention du 7 janvier 1922 en ce qui concerne la protection de nos appellations d'origine. Les textes proposés à ce sujet seraient les suivants :

Article 25. — Chacune des Hautes Parties contractantes s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir d'une manière effective les produits naturels ou fabriqués, originaires de l'autre partie contractante, contre la concurrence déloyale dans les tractations commerciales, notamment à réprimer et à prohiber, par la saisie ou par toutes autres sanctions appropriées conformément à sa propre législation, l'importation, l'entreposage, la vente et la mise en vente à l'intérieur de tous produits portant sur eux-mêmes ou sur leur conditionnement immédiat, ou sur leur emballage extérieur, des marques, noms, inscriptions ou signes quelconques comportant directement ou indirectement de fausses indications sur l'origine, l'espèce, la nature ou les qualités spécifiques de ces produits ou marchandises.

Article 26. — Chacune des hautes parties contractantes s'engage à prendre toutes mesures nécessaires en vue de réprimer l'emploi de fausses appellations géographiques d'origine des produits vinicoles pour autant qu'ils soient originaires des territoires de l'une ou l'autre des hautes parties contractantes et que les appellations d'origine soient dûment protégées dans le pays de production et notifiées à l'autre partie. La notification devra viser la délimitation des territoires auxquels s'appliquent ces appellations d'origine et la procédure relative à la délivrance du certificat d'origine.

Seront notamment réprimés par la saisie ou la prohibition ou par d'autres sanctions appropriées, conformément à la législation de chaque pays, l'importation et l'exportation, l'entreposage, la fabrication, la circulation, la vente et la mise en vente des produits visés ci-dessus dans le cas où figureraient sur les fûts, bouteilles, emballages ou caisses les contenant, des marques, des noms, des inscriptions ou des signes quelconques comportant de fausses appellations d'origine nettement employées.

La saisie des produits incriminés ou les autres sanctions seront appliquées, soit à la diligence de l'Administration, soit à la requête du Ministère public ou d'une partie intéressée : individu, association ou syndicat, conformément à la législation respective de chacune des hautes parties contractantes.

L'interdiction de se servir d'une appellation géographique pour désigner des produits vinicoles autres que ceux qui y ont réellement droit subsiste, alors même que la véritable origine des produits serait mentionnée ou que les appellations fausses seraient accompagnées de certaines rectifications, telles que « genre », « façon », « type » ou autres.

Aucune appellation géographique d'origine des produits vinicoles de l'une des hautes parties contractantes, si elle est dûment protégée dans le pays de production et si elle a été régulièrement notifiée à l'autre partie, ne pourra être considérée comme ayant un caractère générique. Seront reconnues de la même manière des délimitations et les spécifications qui se rapportent à ces appellations.

Les hautes parties contractantes se déclarent prêtes à étudier ultérieurement l'extension éventuelle des dispositions qui précèdent à d'autres produits tirant du sol ou du climat leurs qualités spécifiques.

Nous espérons que la réglementation ainsi projetée aboutira et que notre commerce d'exportation pourra compter, en Esthonie, sur des garanties suffisantes dans la loyauté des échanges. — M. D.

Le régime des vins de raisins secs et les négociations franco-grecques. — Nous apprenons que les négociations franco-grecques ne pourront se poursuivre tant que la Grèce n'aura pas donné à la France les garanties exigées à l'importation en France des vins de raisins secs : d'après la loi du 6 avril 1897, la fabrication, la circulation et la vente des vins de raisins secs furent exclues en France du régime fiscal des vins et soumises aux droits et régime de l'alcool, pour leur richesse alcoolique, totale acquise ou en puissance. En outre, l'importation des raisins secs fut désormais soumise à un contrôle comportant acquit à caution et paiement d'un droit de circulation et de fabrication.

Il résulte de là qu'actuellement, en France, d'après la législation en vigueur, la fabrication des vins de raisins secs reste permise, mais le produit résultant de cette opération est frappé de droits prohibitifs, empêchant tout commerce.

En outre, la dénomination de vin est réservée au seul produit de la fermentation du jus de raisins frais et l'Office International du Vin, se basant sur cette définition, entend faire respecter les intérêts viticoles des pays adhérents.

On comprend, dès lors, les précautions prises par la France pour empêcher l'introduction, chez elle, de vins qui ne correspondraient à la définition admise : la vente des *vins* de raisins secs étant, en effet, formellement interdite chez nous, on ne peut admettre en faveur des vins helléniques une violation des lois et règlements en vigueur sur notre territoire.

On nous informe, en outre, que nous demanderions à la Grèce l'importation sur le contingent éventuel de 10.000 hectolitres supplémentaires. — M. D.

Marine nationale. Adjudication à Cherbourg. — Le jeudi 22 novembre 1928, à 14 heures 30, pour la fourniture de vin rouge.

Importance de la fourniture : 7.750 hectolitres de vin à 9 degrés ; 1.000 hectolitres de vin à 10 degrés ; 15 hectolitres de vin à 12 degrés.

Durée du marché : 3 mois environ.

Cautionnement : 5 % du montant de la soumission.

Pour tous renseignements, s'adresser au Service des Subsistances et Habillement, à Cherbourg, ou au Ministère de la Marine, Bureau des Subsistances.

Bibliographie

Vient de paraître :

L'industrie chimico-metallurgica del Solfato di rame, par E. Criveli, chez Ulrico Hœpli, Milan (L'industrie du sulfate de cuivre).

Important ouvrage de 320 pages, avec 100 figures, de nombreux tableaux, analyses et formules.

La troisième partie, très développée, est relative aux applications du sulfate de cuivre et particulièrement à la lutte contre les parasites végétaux.

*
* *

Rapport sur le fonctionnement de l'Institut des recherches agronomiques pendant l'année 1927. — Ce rapport, présenté à M. le Ministre de l'Agriculture au nom du Conseil d'administration par M. Victor Boret, sénateur, président du Conseil d'administration, constitue un volume de 250 pages où se trouvent exposés l'organisation de l'Institut, qui groupe tous les établissements de recherches dépendant du Ministère de l'Agriculture, et les moyens d'action dont il dispose (crédits, personnel, matériel, publications).

La partie principale de ce volume résume les travaux poursuivis, les chapitres VII et VIII étant réservés aux recherches relatives à la viticulture et à l'œnologie (œnotechnique, utilisation des sous-produits).

La lecture de ce rapport met en évidence l'impulsion vigoureuse donnée à la science agronomique française par la création de cet Institut.

Pour l'obtenir, s'adresser 42 *bis*, rue de Bourgogne, en joignant les frais d'affranchissement : 1 fr. 05 pour la France ; 2 fr. 50 pour l'étranger.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 290 à 320 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 310 à 330 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 730 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 730 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928 : 1er choix, 1.100 à 1.200 fr. ; 2e choix, de 1.000 à 1.100 fr. Gros plant 1928, de 600 à 700 fr. dans les meilleurs crus la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 toutes qualités réunies, le degré 13 fr. » à 17 fr. » Vins blancs, de » fr. à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (29 octobre 1928). — Cote officielle :* Vins (logés) 8 à 10°, de 135 à 175 fr. Costières, de 10 à 12°, de 175 à 210 fr. l'hectolitre. Les vins de faible couleur se traitent à des prix légèrement inférieurs. Trois-six de vin 86°, de 1.130 fr. à 1.150 fr. ; trois-six de marc 86°, de 1.075 fr. à 1.085 francs; eau-de-vie de marc 52°, de 635 à 645 fr. l'hectolitre.

Montpellier (23 octobre 1928). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°, de 135 fr. » à 175 fr. » l'hectolitre ; Blancs de blanc, de 18 fr. » à 19 fr. le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » francs l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (26 octobre). — Récolte 1928 : Petite couleur, de 17 fr. » à 18 fr. » le degré. Couleur moyenne, de 16 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Vins supérieurs, de 17 à 18 fr. Vins rosés, de 17 fr. à 18 fr. 75 le degré. Bourrets et Picpouls, de 10 à 12°, de 17 à 18 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.100 fr. à 1.110 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 850 fr. : trois-six de marc 86°, 1.050 fr. à 1.075 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 640 à 650 fr. Fine Béziers 52°, 900 à 905 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 octobre 1928.

Vins rouges, 18 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (27 octobre). — Récolte 1928, 8°, de 18 fr. » à 18 fr. 50, 9 à 11°5, de 17 fr. 50 à 18 fr. le degré.

Perpignan (27 octobre). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 12°, de 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Alicante, de » à » fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 320 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 520 à 560 fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux hybrides, 240 à 280 fr. Haut-Rhin, 220 à 240 » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 146 fr. » à 155 fr. » ; orges, 117 fr. 90 à 132 fr., escourgeons, 115 fr. à 120 fr. ; maïs, 125 fr. 00 à 128 fr. 00 ; seigle, 120 à 129 fr. ; sarrasin, 132 fr. à 140 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 111 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 150 fr. 56. — Buenos-Ayres, 106 fr. 97. — Chicago, 108 fr 35. — Sons, 75 fr. à 115 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 220 à 280 fr. — Hollande, de 80 à 150 fr. ; jaune commune, de 65 à 72 fr. ; Saucisse rouge, de 75 à 195 fr. ; St-Malo, 65 à 75 fr. ; Rosa, 110 à 125 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 165 à 195 francs ; paille d'avoine, de 165 à 195 fr. paille de seigle, 165 à 195 fr. ; luzerne, 360 à 390 fr. ; foin, 315 à 355 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 157 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 136 fr. » (Marseille) ; palmistes 127 fr. 50 ; de coprah, 141 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.130 fr. à 1.150 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 233 fr. à 234 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 15 fr. 50. — Veaux, 3 fr. 00 à 15 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 26 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (46 %), 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote, de 123 fr. 50 à 128 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 121 fr. 50 à 123 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 117 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9, de 315 à 320 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kilos, 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 21 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Soufre trituré**, 98/99 %, 115 fr. — **Soufre sublimé pur**, 135 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr en bidons de 2 kilos. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi, blanc, de 300 à 550 fr. ; Midi, noir, 300 à 400 francs ; Œillade, de 400 à 500 francs. — Pêches d'Italie, de 900 à 1.500 fr. — Poires choix, de 500 à 1.800 fr. — Poires communes, de 150 à 300 fr. — Pommes choix, de 450 à 1.000 fr. — Pommes communes, 180 à 350 fr. les 100 kg. — Bananes, de 80 à 150 fr. le 100. — Haricots verts du Midi, de 200 à 750 fr. les 100 kilos. — Choux fleurs Paris, 50 à 400 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 150 à 200 fr. — Citrons d'Italie, de 45 à 100 fr. le 100. — Endives, de 350 à 1.000 fr. — Épinards, de 110 à 150 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de 70 à 225 fr. — Poireaux, 200 à 370 fr. les 100 bottes. — Oignons, 120 à 280 fr les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 21 au samedi 27 octobre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	17 »	11 »	14 »	7	....21....	17 »	13 »	15 »	0.2
Lundi.....	16 »	6 »	11 »	1	....22....	14 »	4 »	9 »	3.3
Mardi.....	13 »	9 »	11 »	9	....23....	17 »	7 »	12 »	»
Mercredi..	16 »	10 »	13 »	»	....24....	18 »	8 »	13 »	4
Jeudi.....	17 »	11 »	14 »	2	....25....	22 »	11 »	16. 5	»
Vendredi..	16 »	9 »	12. 5	0.6	....26....	21 »	11 »	16 »	13
Samedi....	14 »	11 »	12. 5	6	....27....	» »	10 »	» »	7
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	23 »	11 »	17 »	19	....21....	21 »	» »	» »	21
Lundi.....	15 »	10 »	12. 5	8	....22....	19 »	12 »	15. 5	21
Mardi.....	12 »	5 »	8. 5	6	....23....	» »	7 »	» »	»
Mercredi..	17 »	4 »	10. 5	»	....24....	20 »	7 »	13. 5	»
Jeudi.....	19 »	9 »	14 »	»	....25....	21 »	8 »	14. 5	»
Vendredi..	19 »	10 »	14. 5	3	....26....	20 »	14 »	17 »	0.2
Samedi....	16 »	9 »	12. 5	3	....27....	» »	13 »	» »	4
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	22 »	12 »	17 »	37	....21....	» »	11 »	» »	0.6
Lundi.....	16 »	6 »	11 »	12.5	....22....	18 »	7 »	12. 5	»
Mardi.....	13 »	5 »	9 »	1	....23....	» »	10 »	» »	1.6
Mercredi..	18 »	5 »	11. 5	»	....24....	16 »	18 »	17 »	1
Jeudi.....	22 »	8 »	15 »	»	....25....	24 »	13 »	18. 5	6
Vendredi..	21 »	11 »	16 »	14	....26....	14 »	10 »	12 »	8
Samedi....	14 »	12 »	13 »	18	....27....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	23 »	16 »	19. 5	2	....21....	14 »	9 »	11. 5	0.5
Lundi.....	20 »	13 »	16. 5	23	....22....	17 »	7 »	12 »	»
Mardi.....	17 »	9 »	13 »	»	....23....	17 »	7 »	12 »	16
Mercredi..	20 »	8 »	14 »	»	....24....	» »	13 »	» »	2
Jeudi.....	21 »	8 »	14. 5	»	....25....	17 »	10 »	13. 5	0.2
Vendredi..	22 »	14 »	18 »	»	....26....	21 »	» »	» »	1
Samedi....	» »	13 »	» »	25	....27....	16 »	8 »	12 »	20

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.